


# VORSPEISEN

- |           |   |  |                |
|-----------|---|--|----------------|
| <b>10</b> | <b>Auberginen Auflauf Parmigiana</b><br>Auberginen, Tomate, Parmesan Käse,<br>Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl<br>extra, frisches Basilikum                       |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Crudo e Bufala DOP</b><br>Parmaschinken und Büffelmozzarella g.U   |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Mozzarella in Carozza</b><br>Fiordilatte-Käse, Brot, Eier, Salz,<br>Pfeffer, Milch, Paniermehl   |   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>40</b> | <b>Zucchini Blüten</b><br>Frittierte Zucchini Blüten in Backteig<br>gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse,<br>Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße                          |   | <b>11,00 €</b> |
| <b>50</b> | <b>Gemischt frittiertes Gericht</b><br>(für 2 Personen geeignet)<br>2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus<br>Pasta, Gemüse in Tempura                                    |  | <b>14,00 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Halbe Büffelmozzarella</b><br>(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.<br>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,<br>nativem Olivenöl extra, Oregano und<br>frischem Basilikum | <br> | <b>20,00 €</b> |

- |            |   |   |                |
|------------|---|---|----------------|
| <b>70</b>  | <b>Burrata e Friarielli</b>                                 |  | <b>15,50 €</b> |
|            | Angebratener Stängelkohl mit Burrata-Käse und Brot Croutons |   |                |
| <b>80</b>  | <b>3 Montanarine (Gebratene Pizzen)</b>                     |   | <b>10,00 €</b> |
|            | 1 - Tomate und Parmigiano Käse                              |   |                |
|            | 1 - Pesto und Kirschtomaten                                 |   |                |
|            | 1 - Gelbe Tomaten und Sardellen                             |   |                |
| <b>90</b>  | <b>Gebratene Tintenfische*</b>                              |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Krake* mit Kartoffeln in Salat</b>                       |   | <b>17,00 €</b> |
|            | gewürzt mit Petersilie-Citronette                           |   |                |

# ERSTE GÄNGE

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>120</b> | <b>Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art</b> ✓  | <b>14,00 €</b> |
|            | Hausgemachte Gnocchi mit<br>Tomatensoße, Fiordilatte Käse,<br>Parmesan Käse, Basilikum                          |                |
| <b>130</b> | <b>Carbonara</b>  | <b>16,50 €</b> |
|            | Mezze maniche, Backenspeck,<br>Pecorino romano Schafskäse g.U,<br>Eigelb, schwarzer Pfeffer                     |                |
| <b>140</b> | <b>Cacio e Pepe</b> ✓   | <b>16,50 €</b> |
|            | Mezze maniche, Pecorino romano<br>Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer   |                |
| <b>150</b> | <b>Ragù Bolognese</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,<br>Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer<br>Pfeffer                            |                |
| <b>160</b> | <b>Scarpariello Casa Sorbillo</b> ✓   | <b>16,00 €</b> |
|            | Nudelgerichte mit roten<br>Kirschtomaten, Pecorino romano<br>Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse<br>g.U, Chili |                |
| <b>170</b> | <b>Risotto alla Milanese</b> ✓  | <b>22,00 €</b> |
|            | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano<br>Käse, Zwiebel   |                |

# SALATTELLER

- |            |  |  |                |
|------------|--|--|----------------|
| <b>200</b> | <b>Tonnetto</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Gemischter Salat, Callipo Thunfisch,<br>Schwarze Oliven, Frische<br>Kirschtomaten    |  |                |
| <b>210</b> | <b>Caprese</b>   | <br> | <b>12,00 €</b> |
|            | Büffelmozzarella g.U, Tomate,<br>Oregano und italienisches natives<br>Olivenöl extra |  |                |
| <b>220</b> | <b>Insalata di Bresaola</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Rucola, Bresaola, Parmesan Käse g.U,<br>Zitrone-Citronette                           |  |                |
| <b>230</b> | <b>Caesar Salad</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Hähnchengeschnetzeltes, Brot<br>Croutons, Parmesan Käse g.U,<br>Caesarsoße           |  |                |

# BEILAGEN

240	Gegrilltes Gemüse	✓	6,50 €
250	Eskariol in der Pfanne angebraten mit Knoblauch, Öl, Oliven und Kapern	✓	6,50 €
260	Angebratener Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Chili	✓	6,50 €
270	Pommes frites*	✓	6,50 €
280	Gebackene Kartoffeln	✓	6,50 €

***Hier servieren wir hochwertiges Wasser  
Gemäß Gesetzesdekret Nr. 181 vom 23.06.2003  
und Gesetzesdekret 231 vom 15.12.2017***

***Das Mikrofiltrations-Verfeinerungssystem ist  
Entspricht den höchsten  
Hygieneanforderungen: Ministerialerlaubnis  
Nr. 400,4/18,10/A1160.***

# HAUPTGÄNGE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>290</b> | <b>Frikadellen mit neapolitanischer<br/>Fleischsoße</b>  | <b>13,50 €</b> |
|            | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano<br>Käse g.U, Tomatensoße                                  |                |
| <b>300</b> | <b>Rindfleisch Geschnetzeltes</b>  | <b>16,00 €</b> |
|            | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola,<br>Kirschtomaten, Parmesankäse                               |                |
| <b>310</b> | <b>Chicken Steak</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Gegrillte Hähnchen<br>mit gegrilltes Gemüse und gebackenen<br>Kartoffeln                         |                |
| <b>320</b> | <b>Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>330</b> | <b>Rind Entrecôte</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert<br>mit Gemüse der Saison. Empfohlene<br>Kochart: Blutig. |                |
| <b>360</b> | <b>Gegrillte Krake*</b>  | <b>23,00 €</b> |
|            | Serviert mit Kartoffelcreme  |                |



# PIZZEN

- 370 Casa Sorbillo**  **14,00 €**  
Fiordilatte-Käse, biologische  
Tomatensoße, Parmaschinken, Burrata-  
Käse, italienisches natives Olivenöl  
extra und Basilikum
- 375 La Margherita di Gino Sorbillo**  **12,50 €**  
biologische Tomatensoße, Fiordilatte  
Käse, Büffelmozzarella aus  
Kampanien, gereifter Cacioricotta-  
Käse auf dem Rand, italienisches  
natives Olivenöl extra und Basilikum 
- 380 Margherita**  **9,90 €**  
Fiordilatte Käse, biologische  
Tomatensoße, italienisches natives  
Olivenöl extra und Basilikum
- 390 Margherita mit doppelte Mozzarella**  **12,00 €**  
Fiordilatte Käse, biologische  
Tomatensoße, italienisches natives  
Olivenöl extra und Basilikum
- 400 Diavola** **12,50 €**  
Fiordilatte-Käse, biologische  
Tomatensoße, scharfe Salami,  
italienisches natives Olivenöl extra und  
Basilikum

- |            |  |   |                |
|------------|--|---|----------------|
| <b>410</b> | <b>Salame Napoli</b><br>Fiordilatte-Käse, biologische<br>Tomatensoße, Napoli-Salami,<br>italienisches natives Olivenöl extra   |   | <b>13,00 €</b> |
| <b>420</b> | <b>Bufala</b><br>Büffelmozzarella aus Kampanien,<br>biologische Tomatensoße, Parmigiano<br>Reggiano Käse, italienisches natives  | <br><br> | <b>13,30 €</b> |
| <b>430</b> | <b>Margherita Gialla “Massimo Bottura”<br/>(am Küchenchef gewidmet)</b><br>Gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv,<br>Provola-Käse, Conciato Romano (der<br>älteste Käse Italiens), italienisches natives<br>Olivenöl extra |    | <b>13,50 €</b> |
| <b>440</b> | <b>Napoli</b><br>Biologische Tomatensoße, Fiordilatte-<br>Mozzarella, Sardellen, Kapern,<br>Oregano, Italienisches natives Olivenöl<br>extra   |   | <b>12,50 €</b> |
| <b>450</b> | <b>Cotto e Funghi</b><br>Fiordilatte-Käse, Kochschinken, Pilze,<br>italienisches natives Olivenöl extra,<br>frisches Basilikum.  |   | <b>14,50 €</b> |
| <b>460</b> | <b>Quattro Formaggi con Miele</b><br>Frischer Ricotta Käse, Fiordilatte-<br>Mozzarella, Parmesankäse, Conciato<br>Romano (der älteste Käse Italiens),<br>Honig   | <br>  | <b>14,00 €</b> |



- |            |   |   |                |
|------------|---|---|----------------|
| <b>470</b> | <b>Bufala, Cotto e Parmigiano</b><br>Büffelmozzarella aus Kampanien,<br>Kochschinken Nazionale, Parmigiano<br>Reggiano Käse g.U., italienisches natives<br>Olivenöl extra, Frisches Basilikum               |    | <b>14,50 €</b> |
| <b>480</b> | <b>Tonnetto</b><br>Zwiebel, Büffelmozzarella aus<br>Kampanien, Thunfisch, Pulver aus<br>schwarzen Oliven, Sellerie  |    | <b>16,00 €</b> |
| <b>490</b> | <b>Salsiccia e Friarielli</b><br>Frische Schweinewurst, Stängelkohl<br>mit Chili, Provola-Käse, Basilikum   |    | <b>14,50 €</b> |
| <b>500</b> | <b>Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)</b><br>Die originale Pesto genovese Soße "Fratelli<br>Rossi" (mit Basilikum aus Genua), Frische<br>Kirschtomaten, Geräucherter Provola Käse                         |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>510</b> | <b>Mortadella Bologna Igp "La Santo"<br/>Villani</b><br>Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-<br>Käse, Pistaziensoße, italienisches<br>natives Olivenöl extra und Basilikum                                  |  | <b>14,00 €</b> |
| <b>520</b> | <b>Prosciutto Crudo di Parma</b><br>Parmaschinken g.U. (18 Monate),<br>frische Kirschtomaten, geräucherter<br>Provola-Käse, frische Rucola,<br>Parmigiano Reggiano, italienisches<br>natives Olivenöl extra |  | <b>15,00 €</b> |

- 530 Margherita e Crudo di Parma** **14,50 €**  
biologische Tomatensoße, Fiordilatte-  
Mozzarella, Parmaschinken, italienisches  
natives Olivenöl extra, frisches Basilikum 
- 540 Calzone (gefüllte Teigtasche) mit Salami** **14,50 €**  
Fiordilatte-Käse, Ricotta Käse,  
biologische Tomatensoße, Napoli-  
Salami, schwarzer Pfeffer, italienisches  
natives Olivenöl extra und Basilikum
- 550 Fassona** **14,00 €**  
Piemontesische Fassona Würstchen,  
Bratkartoffeln, Fiordilatte-Käse, DOP  
Parmigiano Reggiano Fondue,  
italienisches natives Olivenöl extra
- 560 Pizza Ananas** **12,00 €**   
Weiße Pizza (ohne Tomate) mit  
geräucherter Provola-Käse aus Monti  
Lattari, Ananas, gereifter Cacioricotta-Käse  
auf dem Rand, italienisches natives  
Olivenöl extra und Basilikum

# DESSERTS

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>570</b> | <b>Tiramisù des Zia Esterina</b><br>Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse,<br>beträufelt mit frischem Kaffee | <b>7,50 €</b> |
| <b>580</b> | <b>Sorbella</b><br>Nutella-Käsekuchen: Keks mit<br>Frischkäse und Nutella                                 | <b>7,50 €</b> |
| <b>590</b> | <b>Babà* Casa Infante</b><br><b>Biskuitrolle mit Rum</b>  | <b>7,50 €</b> |
| <b>600</b> | <b>Schokotörtchen*</b><br>Schokotörtchen mit weichem Herz   | <b>7,50 €</b> |
| <b>610</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b><br>Ricotta käse, kandierten Früchten,<br>Schokoladenstückchen, knusprigen Waffel | <b>7,50 €</b> |
| <b>620</b> | <b>Ananas</b>   | <b>7,50 €</b> |
| <b>630</b> | <b>Zitronensorbett</b>  | <b>5,00 €</b> |

# GETRÄNKE

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>640</b> | <b>Natürliches Wasser</b>              | <b>2,90 €</b> |
|            | 45 cl.                                 |               |
| <b>650</b> | <b>Sprudelwasser</b>                   | <b>2,90 €</b> |
|            | 45 cl.                                 |               |
| <b>660</b> | <b>Coca Cola / Fanta / Sprite</b>      | <b>3,90 €</b> |
|            | <b>Coca Cola Zero</b>                  |               |
|            | 33 cl.                                 |               |
| <b>670</b> | <b>Chinotto</b>                        | <b>3,90 €</b> |
|            | 27,5 cl                                |               |
| <b>680</b> | <b>Estathè – Zitronen-Eistee</b>       | <b>3,90 €</b> |
|            | Schwarze Teeblätter mit Zitronensaft   |               |
|            | 25 cl.                                 |               |
| <b>690</b> | <b>Estathè – Eistee mit Pfirsichen</b> | <b>3,90 €</b> |
|            | Schwarze Teeblätter mit Pfirsichsaft   |               |
|            | 25 cl.                                 |               |

# BIER

<b>700</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro vom Fass</b>	
	20 cl	<b>4,50 €</b>
	40 cl	<b>6,50 €</b>
<b>710</b>	<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	
	50 cl	<b>6,00 €</b>
<b>720</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Stile Capri</b>	
	33 cl.	<b>6,50 €</b>
<b>730</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Zero</b>	
	(Alkoholfreies Bier)	<b>6,00 €</b>
	33 cl.	
<b>740</b>	<b>Peroni Gran Riserva Weiß</b>	
	(Weizen)	<b>7,00 €</b>
	50 cl	
<b>750</b>	<b>Peroni Gran Riserva Rot</b>	
	50 cl	<b>7,00 €</b>
<b>760</b>	<b>Peroni Doppelmalzbier</b>	
	50 cl	<b>7,00 €</b>

## WEIN DES SORBILLO HAUSES

<b>770</b>	<b>Falanghina Casa Sorbillo</b>	<b>18,00 €</b>
	75 cl	
<b>780</b>	<b>Aglianico Casa Sorbillo</b>	<b>18,00 €</b>
	75 cl	
<b>790</b>	<b>Wein glas</b>	<b>6,00 €</b>

## WEIßWEINE

<b>800</b>	<b>Chardonnay Jermann</b>	<b>35,00 €</b>
<b>810</b>	<b>Gewurztraminer Colterenzio</b>	<b>30,00 €</b>
<b>820</b>	<b>Sauvignon Bastianich</b>	<b>30,00 €</b>
<b>830</b>	<b>Tramonti Bianco Tenuta San Francesco</b>	<b>30,00 €</b>
<b>840</b>	<b>Pecorino Pasetti</b>	<b>30,00 €</b>
<b>850</b>	<b>Fiano di Avellino Nativ</b>	<b>28,00 €</b>
<b>860</b>	<b>Greco di Tufo Nativ</b>	<b>28,00 €</b>

# ROTWEINE

870	<b>Primitivo Moio '57 Cantina Moio</b>	<b>30,00 €</b>
880	<b>Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster</b>	<b>27,00 €</b>
890	<b>Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis</b>	<b>27,00 €</b>
900	<b>Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore</b>	<b>30,00 €</b>
910	<b>Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi</b>	<b>65,00 €</b>
920	<b>Barbera d'Alba Pio Cesare</b>	<b>30,00 €</b>
930	<b>Valpolicella Allegrini</b>	<b>27,00 €</b>
940	<b>Amarone Allegrini</b>	<b>60,00 €</b>
950	<b>Tignanello Antinori</b>	<b>180,00 €</b>

# PERLWEINE

<b>960</b>	<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	<b>110,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Spumante Sorbillo Brut / Rosé</b>	<b>18,00 €</b>
<b>980</b>	<b>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</b>	<b>30,00 €</b>
<b>990</b>	<b>Franciacorta Contadi Castaldi Rosè</b>	<b>35,00 €</b>
<b>1000</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>27,00 €</b>
<b>1010</b>	<b>Glas Schaumwein Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>



## BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

<b>1020</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	Likör mit Zitronen aus Sorrento	
<b>1030</b>	<b>Acqua di cedro Nardini</b>	<b>4,00 €</b>
	Likör mit Zeder	
<b>1040</b>	<b>Nucillo "E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv	
<b>1050</b>	<b>Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi</b>	<b>4,00 €</b>
<b>1060</b>	<b>Amaro Vivese</b>	<b>4,00 €</b>
	Neapolitanischer Bitterlikör	
<b>1070</b>	<b>Weißer Grappa</b>	<b>4,00 €</b>
	Nardini	
<b>1080</b>	<b>Barrique Grappa</b>	<b>5,00 €</b>
	Nardini	
<b>1090</b>	<b>Espresso Kaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1100</b>	<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1110</b>	<b>Spritz Sorbillo</b>	<b>8,00 €</b>
	Likör mit Zeder, Schaumweine, Soda	

\*Sehr verehrte Kunden,  
wir informieren Sie laut EG Verordnung  
852/2004, dass einige Produkte gefroren oder  
schnell-gefroren sein könnten. Unser Personal  
steht gerne zur Verfügung, um Ihnen  
Informationen über unsere Produkte zu geben.

**N.B. Einige Zutaten könnten nicht verfügbar  
sein und werden aus diesem Grund mit anderen  
ersetzt. Wir entschuldigen uns im Voraus.**

SEHR GEEHRTER KUNDE, Laut Verordnung (EU)  
N. 1169/2011, sind wir dazu verpflichtet, die  
mögliche Anwesenheit von den wichtigsten 14  
Stoffe zu benennen, die Allergien verursachen  
könnten. Frage Sie unser Direktor oder unser  
Keller um mehr Informationen zu bekommen.

**Gedeck und Bedienung**

**2,50 €**